Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Fondue-Woks aus Gusseisen, mit dem Ihnen eine energiesparende und schonende Zubereitung Ihrer Speisen gelingt.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Fondue-Wok aus Gusseisen optimal einsetzen können.

Lieferumfang
- Fondue-Wok aus Gusseisen
- Rechaud aus Gusseisen
- Pastenbrenner mit Deckel
- 6 Fonduegabeln
- Bedienungsanleitung

Zusätzlich benötigt: Brennpaste. Eine geeignete Brennpaste können Sie bei www.pearl.de unter der Artikel-Nr. NC-2989 bestellen.

Vor der ersten Verwendung
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Aufkleber.
- Füllen Sie den Fondue-Wok mit Wasser und bringen Sie das Wasser auf der Herdplatte zum Kochen. Lassen Sie das Wasser abkühlen und schütten Sie es aus. Trocknen Sie den Wok gründlich mit einem weichen Tuch.
- Reiben Sie dann die Innen- und Außenseite des Fondue-Woks mit Speiseöl ein. Das Speiseöl können Sie hierfür auf ein Papiertuch geben.
- Heizen Sie den Backofen auf 350°C vor.
- Stellen Sie den Fondue-Wok mit der Öffnung nach unten auf ein Backblech oder einen Rost und geben Sie ihn für eine Stunde in den Backofen.
- Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus und drehen den Fondue-Wok um. Achtung! Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie hierzu geeignete Küchenhandschuhe.
- Lassen Sie den Fondue-Wok im geschlossenen Backofen abkühlen.
- Durch diesen Vorgang und das weitere Braten mit Öl bildet sich im Laufe der Zeit eine natürliche Schutzschicht, die Ihnen beim Braten zu noch besseren Kochergebnissen verhilft.

Gebrauchshinweise
- Sie können den Fondue-Wok aus Gusseisen auf allen Hitzequellen verwenden: Auf Gas, elektrischen Kochplatten, Keramik- und Induktionskochfeldern und in allen Backöfen, unabhängig davon, ob diese mit Gas, Öl, Kohle oder Holz beheizt werden. Nicht geeignet ist der Fondue-Wok für die Verwendung in der Mikrowelle!
- Der Fondue-Wok eignet sich nicht zum Braten ohne Fett. Geben Sie daher zum Anbraten von Bratgut immer so viel Öl oder Fett hinzu, dass die Bodenfläche bedeckt ist.
- Verwenden Sie keine Kochutensilien aus Metall, da diese den Fondue-Wok beschädigen können. Benutzen Sie ausschließlich hitzebeständige Kunststoff-, Gummi- und Holzutensilien.
- Schneiden Sie keine Speisen mit dem Messer oder anderen scharfen Gegenständen direkt im Fondue-Wok.
- Bewahren Sie keine Speisen im Fondue-Wok auf, da das Gusseisen dadurch Rost ansetzen kann.
- Heben Sie auf empfindlichen Oberflächen den Fondue-Wok immer vorsichtig an und stellen Sie ihn auch vorsichtig ab, um ein Verkratzen der Oberfläche zu vermeiden.
- Schieben Sie den Fondue-Wok niemals über Glasoberflächen (z.B. eines Herdes), da dies die Unterseite des Fondue-Woks und die Glasoberfläche beschädigen könnte.
- Stellen Sie den Fondue-Wok nicht direkt auf den Boden eines Backofens mit gusseiserner Innenverkleidung, da dies die Gartemperatur im Backofen erhöht und zu einem zu intensiven Garvorgang führt.
- Ziehen Sie den Fondue-Wok nicht über den Backofenboden.
- Um optimale Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie den Fondue-Wok im Backofen immer auf einen Rost bzw. ein Backblech stellen.
- Gusseisen besitzt ausgeprägte Wärmespeichereigenschaften. Dadurch benötigen Produkte aus Gusseisen während des Kochvorgangs nicht die höchsten Temperatureinstellungen. Mittlere oder niedrige Hitzeeinstellungen sind ideal.

ACHTUNG!
Wärmen Sie den Fondue-Wok niemals bei hohen Temperaturen vor! Bei Überhitzung wird die Wärme lange gespeichert, was zum Anbrennen von Speisen führen kann.
Schrecken Sie Gusseisen in erhitztem Zustand nie mit kaltem Wasser ab!

Verwendung
Sie können den Fondue-Wok aus Gusseisen zum Braten und Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse sowie zum Zubereiten von Fondue verwenden. Der Fondue-Wok ist für Öl-, Brühe- und Käsefondues geeignet.

ACHTUNG!
Verwenden Sie für den Brenner ausschließlich Brennpaste! Nur so kann eine sichere Verwendung gewährleistet werden.

- Stellen Sie den Rechaud auf eine ebene und feuerfeste Fläche.
- Füllen Sie die Brennpaste in den Brenner.
- Setzen Sie den Brenner in die entsprechende Halterung im Rechaud ein.
- Bewegen Sie den Griff des Brenners im Uhrzeigersinn, bis die Luftzufuhrlöcher vollständig geöffnet sind.
- Entzünden Sie die Brennpaste mit einem langen Streichholz oder Stabfeuerzeug.
- Stellen Sie nun den mit den entsprechenden Zutaten gefüllten Fondue-Wok auf den Rechaud.

HINWEIS:
Verwenden Sie ausschließlich Öle und Fette, die für hohe Temperaturen und die Verwendung in einem Wok oder Fondue geeignet sind. Vermischen Sie keine verschiedenen Öl- oder Fettarten.

- Durch Bewegen des Brennergriffes lässt sich die Luftzufuhr des Brenners und damit die Hitze der Flamme regulieren.
- Benutzen Sie die mitgelieferte Löschkappe, um den Brenner nach der Benutzung zu löschen. Setzen Sie die Löschkappe hierfür auf den Brenner auf.

HINWEIS:
Erhitzen Sie die Brühe bzw. bereiten Sie das Käsefondue im Fondue-Wok auf Ihrem Herd zu, bevor Sie den Fondue-Wok auf den Rechaud stellen. Das Gleiche gilt für das Braten und Garen von Fisch, Fleisch und Gemüse.

© REV1 – 29. 08. 2014 – MB//EX:JaW//LS

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Fondue-Wok nach jeder Verwendung.
- Lassen Sie den Fondue-Wok immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn mit heißem Wasser aus und trocknen Sie ihn anschließend mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch ab. Lassen Sie ihn nicht zum Trocknen stehen und bewahren Sie ihn nicht in feuchtem Zustand auf.
- Wenn Sie den Fondue-Wok gründlicher reinigen wollen, können Sie ihn auch mit warmem Wasser und einigen Tropfen Spülmittel abwaschen. Spülen Sie ihn danach gründlich mit klarem Wasser und trocknen Sie ihn ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme, sondern Spültücher, Spülbürsten oder weiche Schwämme.
- Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Scheuermittel oder Reiniger, die Chlorbleichmittel enthalten.
- Reinigen Sie die Fonduegabeln in Spülwasser mit einem Schwamm.
- Der Fondue-Wok ist nicht spülmaschinengeeignet!
- Reiben Sie den Fondue-Wok nach jeder Reinigung mit etwas Speiseöl ein, das Sie mithilfe von Küchenpapier auftragen
- Bewahren Sie den Fondue-Wok an einem trockenen und sauberen Platz auf.

HINWEIS:
Gusseisen-Produkte werden mit jeder Benutzung besser. Es ist normal, dass sich mit der Zeit auf der Oberfläche ein öliger, hellbrauner bis schwarzer Belag bildet (Patina). Entfernen Sie die Patina möglichst nicht – sie hilft, das Ablösen der Speisen aus dem Fondue-Wok zu erleichtern.

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Das Produkt ist zur Verwendung in Innenräumen bestimmt.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Stellen Sie den Fondue-Wok auf einen feuerfesten und ebenen Untergrund.
- Der Fondue-Wok und der Rechaud werden bei bestimmungsgemäßer Verwendung heiß.
- Achtung! Verbrennungsgefahr und Verbrühungsgefahr durch Hitze und heißen Dampf. Verwenden Sie immer geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe!
- Geben Sie niemals heißes Öl und heißes Wasser oder heiße Brühe gemeinsam in den Fondue-Wok.
- Lassen Sie das Produkt während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, solange sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden.
- Gasflammen müssen immer an die Grundfläche des Fondue-Woks angepasst werden und dürfen nicht über die Seitenwände des Fondue-Woks hinausreichen.
- Halten Sie spielende Kinder fern.
- Beachten Sie, dass der Fondue-Wok auch nach dem Löschen des Pastenbrenners noch einige Zeit heiß bleibt.
- Lassen Sie den Fondue-Wok vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Bewahren Sie das Produkt nur in vollständig abgekühlten und sauberen Zustand auf.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

© REV1 – 29. 08. 2014 – MB//EX:JaW//LS

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce wok à fondue. Grâce à la fonte, réalisez des cuissons douces et économes en énergie ! Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Wok à fondue en fonte
- Réchaud en fonte
- Brûleur à pâte combustible, avec couvercle
- 6 fourchettes à fondue
- Mode d'emploi

Accessoires (non fournis) : pâte combustible (pour le brûleur). Vous pouvez vous procurer de la pâte combustible adaptée sur www-peaarl.fr , sous la référence NC-2989.

Avant la première utilisation
- Retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants.
- Remplissez le wok à fondue avec de l'eau, et portez l'eau à ébullition en chauffant le wok sur une plaque de cuisson. Laissez l'eau refroidir puis videz-la. Séchez soigneusement le wok avec un chiffon doux.
- Enduisez l'intérieur et l'extérieur du wok à fondue avec de l'huile végétale. Pour ce faire, imbibez un papier absorbant d'huile végétale.
- Chauffez votre four à environ 350°C.
- Posez le wok à fondue sur une plaque ou grille de four, avec l'ouverture tournée vers le bas, et laissez-le une heure dans le four.
- Après une heure, éteignez le four et retournez le wok. Attention ! Risque de brûlure ! Utilisez pour cela des gants de cuisine adaptés.
- Laissez refroidir le wok à fondue dans le four fermé.
- Ce processus ainsi que l'utilisation d'huile pour la cuisson entraîne la formation d'une couche de protection naturelle qui permet d'obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson.

Consignes d'utilisation
- Vous pouvez utiliser le wok à fondue sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.). Le wok en fonte n'est pas adapté pour une utilisation au four à micro-ondes.
- Ce wok à fondue ne convient pas pour la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile ou d'autre matière grasse pour recouvrir le fond.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, car ceux-ci pourraient endommager le wok à fondue. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistant à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le wok à fondue avec un couteau ou un outre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans le wok à fondue ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez le wok à fondue sur une surface fragile, posez-le et soulevez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le wok à fondue sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous du wok et la surface en verre.
- Ne placez pas le wok à fondue directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte, car cela augmente la température de cuisson dans le four et entraîne une cuisson plus forte.
- Ne faites jamais glisser le wok à fondue sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale, le wok à fondue doit toujours être posé sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte ne nécessitent pas d'être chauffés à haute température pendant la cuisson. Des températures moyennes ou basses sont idéales.

ATTENTION !
Ne faites pas chauffer le wok à fondue à trop forte température. S'il est chauffé à trop forte température, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments.
Ne plongez jamais la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !

Utilisation
Vous pouvez utiliser le wok en fonte pour faire griller et cuire du poisson, de la viande ou des légumes. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer de la fondue. Ce wok peut servir à préparer aussi bien de la fondue bourguignonne (à l'huile), que chinoise (au bouillon) ou savoyarde (au fromage).

ATTENTION !
Utilisez uniquement de la pâte combustible pour le brûleur ! Sinon, une utilisation en toute sécurité ne peut pas vous être garantie.

- Posez le réchaud sur une surface plane et non inflammable.
- Placez la pâte combustible dans le brûleur.
- Placez le brûleur dans le support prévu à cet effet dans le réchaud.
- Déplacez le manche du brûleur dans le sens des aiguilles d'une montre, de manière à ce que les trous d'arrivée d'air soient complètement ouverts.
- Allumez la pâte combustible avec une allumette longue ou avec un allume-gaz.
- Placez maintenant le wok à fondue, rempli avec les ingrédients appropriés, sur le réchaud.

NOTE :
N'utilisez que de l'huile ou de la graisse adaptée à des hautes températures, à l'utilisation dans un wok ou à la préparation de fondue.
Ne mélangez jamais plusieurs sortes d'huile ou de graisse.

- En déplaçant le manche du brûleur, vous pouvez réguler l'arrivée d'air et donc l'intensité de la flamme.
- Utilisez l'éteignoir fourni pour éteindre le brûleur après utilisation. Pour cela, il suffit de poser l'éteignoir sur le brûleur.

NOTE :
Utilisez une plaque de cuisson pour faire chauffer le bouillon ou faire fondre le fromage dans le wok à fondue, avant de placer le wok sur le réchaud. Il en va de même pour faire griller et cuire du poisson, de la viande ou des légumes.

© REV1 – 29.08.2014

Nettoyage et entretien

- Nettoyez le wok à fondue après chaque utilisation.
- Laissez toujours le wok à fondue totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez-le avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, puis séchez-le à l'aide d'un torchon ou de papier absorbant. Ne le laissez pas sécher à l'air libre, et ne le rangez pas encore humide.
- Pour nettoyer parfaitement le wok à fondue, vous pouvez utiliser de l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle. Rincez-le ensuite abondamment à l'eau claire, et séchez-le soigneusement.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- Le wok à fondue ne résiste pas au lave-vaisselle.
- Après chaque nettoyage, passez du papier absorbant imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur wok à fondue.
- Rangez le wok dans un endroit propre et sec.

NOTE :
Les produits en fonte s'améliorent à chaque utilisation. Il est normal qu'avec le temps un dépôt huileux, marron clair à noir, se forme sur le produit. C'est la patine de la fonte. Ne retirez pas cette patine, car celle-ci permet aux aliments de mieux se détacher du wok à fondue.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ce produit est conçu pour un usage en intérieur uniquement.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Placez le wok à fondue sur une surface plane et non inflammable.
- Lors d'une utilisation normale, le wok à fondue et le réchaud deviennent très chauds.
- Attention ! Risque de brûlures, pouvant être causées par la chaleur de l'appareil, les liquides chauds et la vapeur chaude. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine adaptés.
- Ne versez jamais d'huile chaude dans le wok en même temps que de l'eau chaude ou du bouillon.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas le produit tant que des aliments ou liquides chauds s'y trouvent.
- Lorsque vous utilisez le wok à fondue sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du wok.
- Empêchez les enfants de jouer autour du produit.
- Rappelez-vous que le wok à fondue reste encore chaud même après que le brûleur ait été éteint.
- Laissez le wok à fondue totalement refroidir avant de le nettoyer.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement refroidi et propre.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© REV1 – 29.08.2014